



Radovan Subin, vitez kulinarstva i član Asocijacije šefova kuvara Srbije, međunarodni sudija za ocenjivanje jela i pića, svojim nastupima, angažovanjem, ali i zahvaljujući svom karakteru, postao je zaštitni znak grada Kikinda, o čemu govori i imenovanje za predsednika Gradskog odbora Udruženja matice, dijaspore Srba u regionu i prijatelja Srbije „Koraneni“. Ovo udruženje osnovano je pre dve godine sa ciljem uspostavljanja mosta poverenja između Srba u dijaspori i matice, kao i slanje realne slike o našoj zemlji u svet. Radovan Subin je prošle godine, u svojstvu šefa kuhinje 27-člane ekipe „Karavana kulture“, koji su organizovali Savez Srba Francuske i Udruženje „Koreni“, prešao 5,5 hiljada kilometara i za 17 dana posetio 12 gradova u sedam država, uveren da je hrana, nasušna potreba svakog čoveka, ozbiljna šansa razvoja domaćeg turizma. A resursa za to i te kako imamo.

Do današnjeg statusa jednog od vodećih kuvara - amatera u zemlji, gospodin Subin došao je pukim slučajem, kada je cena boemskog života došla na naplatu.

- Do pre 15 godina nisam umeo ni jaje da ispečem. Voleo sam da otvaram i zatvaram kafane, da me tamburaši i harmonikaši prate kući. Lekari su mi tada savetovali da promenim stil života, malo ateriram i da se bavim ribolovom. Počeo sam da pecam i dok su moji prijatelji kući odnosili 10-tak kg ribe, ja jednu-dve. Kao veliki borac nisam mogao sa tim da se pomirim. Iako čista srca čestitam svim mojim kolegama, pobednicima, volim i ja da pobeđujem i vrlo brzo sam postao prvak Vojvodine u pecanju. Problem je bio što riba nije bila omiljena na porodičnoj trpezi. U početku sam ulov delio komšijama, prijateljima, a onda došao na ideju da se okušam u pripremi riblje čorbe na raznoraznim takmičenjima. I kako nisam ništa znao o pecanju, tako ništa nisam znao ni o kuvanju riblje čorbe, ali sam imao jaku volju i odlučnost da još jednom uspem. „Krao“ sam zanat od iskusnih majstora i na prvom takmičenju u Kikindi 2007. godine osvojio treće mesto u kuvanju ribljeg paprikaša. Te godine, pripremajući isto jelo, postao sam vicešampion, prvi do Janka Pinčera kojeg i danas smatram najboljim majstorom kotlića u Srbiji. Već 2012. bio sam član žirija međunarodnog gastronomskog takmičenja u Pančevu, sa preko 200 učesnika. Dve godine kasnije na Međunarodnom drinskom gastro festivalu u konkurenciji 100 ekipa osvojio sam prvo mesto i 20.000 dinara, što je bila moja prva novčana nagrada - kaže gospodin Subin.

Prihvatio je članstvo u Viteškom redu amaterskih vojvođanskih kraljevskih kuvara, ali mu je puno srce što je putem gastronomije stekao jako puno prijatelja u zemlji i okruženju. Zagarantovano jedno od prva tri mesta na takmičenjima na kojima je uzeo učešće dali su mu za pravo da postane svestan sebe i svog umeća i jedna je od onih figura koja sa najvišim autoritetom može da da svoj sud o gastronomiji u našoj zemlji i okruženju:

- Zaljubljenik sam u vojvođansku kuhinju, ali smatram da svako podneblje ima nešto

svoje čime može da se pohvali. U Srbiji nemojte nikada poručiti riblju čorbu, ali u pripremi „žerbo“ i drugih pečenja su nenadmašni. Tu su i šljivovica, baklava sa orasima, pasulj, sarma. Od Bezdana do Sombora se priprema najbolji fish paprikaš. Vojvođani su majstori i za perkelte, pasulj, ovčije paprikaše, koje najviše volim da pripremam i jedem... Posebno cenim kuhinju naših severnih suseda, Mađara, koji su ovladali tajnom esencije ukusa jednog zalogaja. Od Mađara, Turaka, Nemaca smo „pokupili“ dosta njihovih jela obogaćujući svoja i ne menjajući njihovu suštinu, i zato je vojvođanska kuhinja posebno kvalitetna. Imamo kuhinju za ponos ali, trebalo bi svi dobro da se zamislimo pred pitanjem: Da li smo je i koliko iskoristili? Turisti, bez obzira da li na put kreću iz kulturnih, sportsko-rekreativnih, verskih i drugih pobuda, moraju da jedu. Mi smo se vezali za roštilj, a toga ima svugde u svetu. Imamo divna nacionalna jela, sarmu, pasulj, riblju čorbu, fish paprikaš, nigde ovakvog ukusa i kvaliteta. Imamo škembiće za koje je malo ko izvan Srbije čuo. Turizam nisu samo reke, planine, jezera i more, već i dobar zalogaj, nekada presudan za odabir destinacije - istakao je Radovan Subin.



